mousse cappuccino

Discrètement parfumée au café, cette mousse onctueuse saura clore en beauté un dîner aussi bien familial qu'amical.

ingrédients pour 4 personnes

- 1 cuil. à soupe d'extrait de café
- 1 feuille de gélatine
- 30 cl de crème fraîche liquide
- 50 cl de lait
- 1 œuf + 2 jaunes
- 60 g de sucre en poudre
- 1 cuil. à café de Maïzena
- 2 pincées de cannelle
- 1 pincée de vanille en poudre
- 30 g de sucre glace
- extrait de café (décor)

matériel :
fouet à main / batteur électrique / 4 coupelles individuelles / poche à douille

Facile	★★★
Coût	
Préparation	20 min
Cuisson	20 min
Réfrigération	2 h

1 La crème

Mettez 1 feuille de gélatine à tremper dans un bol d'eau froide pendant 5 min. Faites chauffer 50 cl de lait. **Égouttez la gélatine avec vos doigts, ajoutez-la dans le lait** et mélangez. Fouettez 3 jaunes d'œufs avec 60 g de sucre, incorporez 1 cuil. à café de Maïzena, versez le lait, en fouettant.

2 La finition de la crème

Versez le mélange dans la casserole, faites chauffer à feu doux en remuant sans arrêt avec une spatule en bois. Portez à ébullition, puis retirez du feu après quelques secondes d'ébullition. **Ajoutez 1 cuil. à soupe d'extrait de café** et 2 pincées de cannelle. Mélangez bien et laissez refroidir.

3 La mousse

Battez avec un fouet électrique 15 cl de crème liquide très froide. Lorsqu'elle commence à prendre, ajoutez peu à peu, en pluie, 15 g de sucre glace. Continuez à fouetter, puis incorporez-la à la crème froide. Montez 1 blanc d'œuf en neige ferme et **incorporez-le délicatement à la crème.**

4 Le décor

Répartissez la crème mousseuse entre 4 coupelles individuelles. Mettez-les au réfrigérateur et laissez-les prendre 2 h. Au moment de servir, **fouettez 15 cl de crème en y incorporant 15 g de sucre glace** et 1 pincée de vanille. Décorez les crèmes de chantilly et d'un filet d'extrait de café.

Secrets de fabrication

- Ne craignez pas de porter la crème à ébullition : la Maïzena l'empêchera de tourner. Laissez cuire quelques secondes en continuant à remuer jusqu'à ce que la crème ait un peu épaissi. Laissez-la refroidir totalement avant d'y incorporer la crème fouettée et le blanc en neige. Pour accélérer le refroidissement, trempez la casserole dans de l'eau froide. Laissez-la ensuite au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
- Utilisez une poche à douille pour déposer la crème Chantilly sur le dessus des crèmes.

L'avis du gourmet

Une fois coiffé de chantilly, ce dessert sans prétention a belle allure. Présentez en même temps des biscuits secs : cigarettes russes, tuiles aux amandes ou langues de chat.

Votre marché

Vous trouverez de l'extrait de café liquide (à ne pas confondre avec du café instantané en poudre) au rayon des produits pour la pâtisserie. Il est présenté en petits flacons.

© MMV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie «Chocolat, pâtisserie et confiserie». Ne peut être vendu séparément. D2 677 008-03

charlotte aux pêches et chocolat amer

La pêche est le fruit vedette de l'été. Voici une manière tout à fait originale de la proposer à vos amis. Bon appétit !

ingrédients pour 6 personnes

- 3 pêches
- 40 g de cacao amer
- 18 biscuits à la cuillère
- 7 feuilles de gélatine
- 6 jaunes d'œufs
- 50 cl de lait
- 25 cl de crème fraîche liquide
- beurre pour le moule
- 120 g de sucre en poudre
- 50 g de sucre glace

matériel :
moule à charlotte ou à soufflé de 18 cm de diamètre / batteur électrique

Expérimenté ★★★

Coût

Préparation 30 min

Réfrigération 6 h minimum

charlotte aux pêches

pour 6 personnes

1 La préparation du moule et des fruits
Tapissez un moule à charlotte ou à soufflé beurré avec 18 biscuits à la cuillère. Rangez-les de façon serrée pour qu'ils ne tombent pas. Plongez 3 pêches dans de l'eau bouillante pendant 10 secondes. Refroidissez-les à l'eau bien froide, puis égouttez-les. Pelez-les et coupez-les en morceaux de la taille d'une grosse noix.

2 La crème anglaise
Dans une casserole, faites frémir 50 cl de lait. Fouettez 6 jaunes d'œufs avec 120 g de sucre en poudre dans un saladier. **Ajoutez le lait chaud** puis versez à nouveau le tout dans la casserole. Faites cuire à feu doux jusqu'à l'obtention d'une crème. Ôtez du feu, ajoutez 7 feuilles de gélatine et laissez refroidir.

3 Le mélange avec les fruits
Versez 25 cl de crème liquide et 50 g de sucre glace dans un saladier. Avec un batteur électrique, montez ces ingrédients en une chantilly bien ferme. **Saupoudrez les morceaux de pêches avec 40 g de cacao amer.** Vérifiez que la crème anglaise est bien froide et qu'elle commence à se solidifier.

4 La finition et le moulage de la charlotte
Ajoutez la crème battue à la crème anglaise et incorporez-la à l'aide d'une spatule. Lorsque la préparation devient homogène, ajoutez les morceaux de pêche. Mélangez à nouveau, mais très sommairement, puis **versez la préparation dans le moule.** Laissez prendre pendant 6 h au réfrigérateur.

Pour changer

- Pour les enfants, remplacez le cacao par une préparation instantanée au chocolat.
- Variez les fruits et remplacez les pêches par des brugnons, des poires ou des fraises.

L'avis du gourmet

Le cacao amer et la pêche font un mariage heureux. Soulignez la saveur subtile de cette charlotte aux pêches avec un verre de loupiac ou de monbazillac servi frais mais pas glacé.

Secrets de fabrication

- Ne laissez pas les pêches trop longtemps dans l'eau bouillante : 10 secondes suffisent largement. Refroidissez-les aussitôt à l'eau froide, car c'est le contraste entre les deux températures qui décolle la peau et permet de peler les fruits plus facilement.
- Évitez de trop mélanger la préparation lorsque vous incorporez la crème Chantilly à la crème anglaise : la charlotte sera plus aérée et fondante.

Conseil minceur

Vous pouvez aussi réaliser cette recette sans les biscuits à la cuillère : le dessert sera encore plus léger.

© MMV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément.
D2 677 040-09

EDITIONS ATLAS

crème «écureuil gourmand»

Un dessert sans cuisson : du chocolat noir enrichi de noisettes en poudre, **souligné par une crème à la pistache d'une jolie couleur vert tendre.**

ingrédients pour 4 personnes

- 100 g de noisettes
- 100 g de chocolat noir
- 3 gros œufs + 3 jaunes
- 1 cuil. à café d'arôme de pistache
- 1 ou 2 gouttes de colorant alimentaire vert
- 30 cl de lait
- 100 g de beurre (+ pour le moule)
- 180 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel

matériel :
bain-marie / robot ménager / batteur électrique / moule à charlotte lisse / plaque à pâtisserie

Assez facile ★★☆

Coût

Préparation 25 min

Réfrigération 8 h

1 Les noisettes grillées

Préchauffez le four à 170 °C (th. 5-6). Étalez 100 g de noisettes sur une plaque à patisserie et faites-les griller au four pendant 10 min. Pelez-les en les frottant dans un linge. **Réduisez-les en poudre au robot ménager.**

2 Le chocolat fondu

Laissez fondre 100 g de chocolat en morceaux dans une jatte posée au-dessus d'un bain-marie chaud mais non bouillant. **Mélangez soigneusement, ôtez du feu et incorporez 100 g de beurre coupé en dés.**

3 La pâte

Cassez 3 œufs en séparant les jaunes des blancs. Travaillez les jaunes dans un saladier avec 100 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse. **Incorporez les noisettes en poudre et le chocolat fondu.**

4 La finition de l'entremets

Battez les blancs d'œufs en neige ferme avec 1 pincée de sel. Ajoutez-les à la pâte. Beurrez un moule à charlotte. **Versez-y la pâte,** lissez le dessus et laissez durcir pendant 8 h au réfrigérateur.

5 La crème

Faites bouillir 30 cl de lait. Battez 3 jaunes d'œufs avec 80 g de sucre. Versez le lait par-dessus. Reversez ce mélange dans la casserole et faites cuire à feu doux en remuant, jusqu'à ce que **la crème nappe la cuillère.**

6 La finition de la crème

Parfumez la crème avec 1 cuil. à café d'arôme de pistache, mélangez puis **teintez avec 1 ou 2 gouttes de colorant alimentaire vert.** Laissez refroidir et mettez au frais. Démoulez l'entremets et présentez la crème à part.

EDITIONS ATLAS

Votre marché

- L'extrait naturel de pistache est vendu en petits flacons dans les épiceries fines et dans certaines grandes surfaces. Vous pouvez le remplacer par 60 g de pistaches broyées à verser dans le lait bouillant et à faire infuser à couvert pendant 20 min. Réchauffez, filtrez, puis versez sur le mélange d'œufs et de sucre.
- Les colorants alimentaires sont également vendus au rayon des produits pour la pâtisserie. Ils sont parfois groupés par trois (de couleurs différentes). Très puissants, il ne faut les incorporer que goutte à goutte, en remuant après chaque ajout.

L'avis du gourmet

Un entremets foncé, éclairé par une crème d'un joli vert tendre : les yeux sont ravis avant le palais.

Secrets de fabrication

- Surveillez les noisettes : elles ne doivent pas trop brunir.
- Pour éviter que les noisettes ne rendent de l'huile en les broyant, ajoutez 1 cuil. à soupe de sucre dans le mixer.
- Trempez l'entremets 10 secondes dans de l'eau chaude : le démoulage se fera plus facilement.

© MMV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie «Chocolat, pâtisserie et confiserie». Ne peut être vendu séparément. D2 677 039-09

mousse de kéfir aux framboises

Agrémentée d'un coulis de framboises, cette mousse à la texture soyeuse constitue un excellent dessert d'été. **Peu sucré, frais, léger et délicat !**

ingrédients pour 4 personnes

- 350 g de kéfir (yaourt à la grecque)
- 400 g de framboises
- 1 citron non traité
- 3 cuil. à soupe de miel liquide
- 2 feuilles de gélatine
- 1 cuil. à soupe d'eau-de-vie de framboise
- 15 cl de crème fraîche liquide
- 2 cuil. à soupe de sucre glace

matériel :
râpe à grille fine / fouet à main / presse-agrumes / batteur électrique / mixer plongeant / passoire fine

Assez facile ★★☆
Coût

Préparation 1 h
Réfrigération 2 h

1 Le yaourt au miel

Râpez finement le zeste de 1 citron. Dans une jatte, versez 350 g de yaourt à la grecque. **Ajoutez 3 cuil. à soupe de miel liquide et mélangez au fouet à main.** Parfumez avec le zeste du citron râpé. Pressez le citron, recueillez le jus et faites-le chauffer dans une petite casserole ou au four à micro-ondes.

2 La mousse

Faites ramollir 2 feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Égouttez-les et faites-les fondre dans le jus de citron très chaud. **Montez 15 cl de crème liquide en chantilly.** Mélangez la gélatine tiède et la préparation au yaourt. Incorporez délicatement la chantilly. Placez la mousse au réfrigérateur pendant 2 h.

3 Le coulis de framboises

Triez et essuyez délicatement 400 g de framboises. Réservez 100 g des plus beaux fruits pour la décoration. À l'aide d'un mixer plongeant, **broyez le reste des framboises avec 2 cuil. à soupe de sucre glace**, jusqu'à l'obtention d'un coulis épais. Parfumez-le avec 1 cuil. à soupe d'eau-de-vie de framboise.

4 La finition

Filtrez le coulis à travers une passoire fine afin de supprimer les petites graines. Réservez-le au réfrigérateur. Au dernier moment, formez des quenelles de mousse au yaourt à l'aide de deux cuillères. Disposez-les dans des coupelles. Nappez-les en partie avec le coulis.

EDITIONS ATLAS

Pour changer

- Confectionnez un coulis de fraises. Si les fruits sont bien mûrs, inutile d'y ajouter du sucre.
- Hors saison, remplacez les fruits rouges par du kiwi ou de la mangue : fruits peu caloriques et parfumés !

L'avis du gourmet

Le yaourt à la grecque possède une texture onctueuse, parfaitement adaptée à la réalisation d'entremets crémeux allégés en calories. Grâce à sa présentation raffinée, la mousse semble encore plus légère, comme si les quenelles flottaient sur le coulis à la façon de petits nuages…

Secrets de fabrication

- Pour rendre liquide du miel cristallisé, faites-le chauffer tout doucement au bain-marie.
- Incorporez la gélatine hors du feu dans le jus de citron très chaud. Veillez à ce que les feuilles aient parfaitement fondu, en remuant bien.
- Réfrigérez la crème liquide avant de la monter en chantilly. Utilisez un récipient très froid.

Votre marché

Choisissez de préférence du miel «toutes fleurs» ou du miel d'acacia.

© MWV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie «Chocolat, pâtisserie et confiserie». Ne peut être vendu séparément. Photos STOCKFOOD/Recto : Limmaginario Dz 677 039-06.

crème aux myrtilles

Une onctueuse crème d'un beau violet clair, toute chargée du parfum et de la saveur des sous-bois. **Un dessert facile à faire !**

ingrédients pour 4 personnes

- 300 g de myrtilles
- 1/2 citron
- 1 blanc d'œuf
- 15 cl de crème fleurette
- 50 g de sucre en poudre
- 70 g de sucre glace + 1 cuil. à soupe
- quelques brins de menthe fraîche (décor)

matériel :
passoire / écumoire / moulin à légumes / passoire fine / batteur électrique / 4 verres ou 4 coupes individuelles

Facile ★★★

Coût

Macération 1 h

Préparation 25 min

Cuisson

1 La macération des fruits

Triez 300 g de myrtilles, retirez les petites feuilles, équeutez les baies, mettez-les dans une passoire et lavez-les à l'eau fraîche. Épongez-les dans du papier absorbant. **Mettez-les dans une jatte, saupoudrez-les avec 50 g de sucre en poudre** et laissez-les macérer pendant 1 h à température ambiante.

2 La cuisson des fruits

Versez les myrtilles dans une casserole, ajoutez 2 cuil. à soupe d'eau. Chauffez à feu moyen pendant 2 ou 3 min, en écrasant les fruits avec une écumoire. Lorsqu'ils ont éclaté, **passez-les au moulin à légumes, grille fine, au-dessus d'une jatte**. Pressez 1/2 citron, ajoutez 1 cuil. à soupe de jus.

3 La purée filtrée

Versez la purée dans une passoire fine placée au-dessus d'une autre jatte et filtrez-la en pressant avec le dos d'une cuillère à soupe. Ajoutez 70 g de sucre glace. Fouettez 15 cl de crème fleurette jusqu'à ce qu'elle tienne entre les branches du fouet. Incorporez-la délicatement à la préparation froide.

4 La finition

Ajoutez quelques gouttes de citron au blanc d'œuf et battez-le en neige ferme, en y incorporant 1 cuil. à soupe de sucre glace. Ajoutez ce blanc délicatement à la crème. Répartissez celle-ci entre 4 coupes individuelles ou 4 verres et gardez au réfrigérateur. Décorez d'un brin de menthe fraîche.

Votre marché

- Les myrtilles sont en général vendues sur les marchés en barquettes de 100 ou 125 g. Vérifiez qu'il n'y a pas de fruits moisis ou abîmés.
- N'hésitez pas à utiliser des baies que vous auriez cueillies dans les bois !

L'avis du gourmet

Une crème savoureuse à la texture légère grâce à la crème fouettée et au blanc d'œuf battu en neige. Servez-la très fraîche, accompagnée de sablés ou d'un quatre-quarts.

Secrets de fabrication

- Triez les myrtilles et supprimez toutes les baies qui n'auraient pas l'air saines.
- Au lieu du moulin à légumes, vous pouvez passer les fruits au robot ménager, mais vous aurez ensuite plus de mal à les presser dans la passoire.
- Utilisez de préférence une cuillère en inox pour presser les fruits et évitez l'usage d'une spatule en caoutchouc car la myrtille, comme la mûre ou le cassis, tache fortement.
- N'incorporez la crème fouettée que lorsque la purée de myrtilles est bien froide, pour éviter de la faire retomber.

© MMV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément. Photos STOCKFOOD/Recto : Urban, Martina Dz 677 038-03.

terrine de chocolat au caramel

D'une simplicité enfantine, cette terrine au chocolat fond en bouche et laisse percevoir des arômes ambrés de caramel et de rhum.

ingrédients pour 4 à 6 personnes

- 175 g de chocolat noir
- 7 tranches de pain d'épice
- 3 cuil. à soupe de rhum brun
- 1 citron
- 30 g de beurre
- 15 cl de crème fraîche épaisse
- 50 g de sucre en poudre
- 6 kumquats (décor)
- sucre glace (décor)

matériel :
bain-marie / moule à cake / film alimentaire / spatule métallique

Facile	★★★
Coût	
Préparation	25 min
Cuisson	10 min
Réfrigération	6 h

1 Le caramel
Mettez 50 g de sucre dans une petite casserole. Faites caraméliser à sec à feu doux jusqu'à ce que le sucre prenne une belle couleur ambrée. Hors du feu, **arrosez de 3 cuil. à soupe de rhum** et d'une goutte de jus de citron afin de liquéfier ce caramel. Réservez à température ambiante.

2 Le chocolat
Faites fondre au bain-marie 175 g de chocolat en morceaux. Sortez du bain-marie, incorporez 30 g de beurre en parcelles et lissez à la spatule. Dans un saladier, **émiettez grossièrement 7 tranches de pain d'épice entre vos doigts**. Arrosez du caramel au rhum. Versez le chocolat fondu.

3 Le moulage
Ajoutez 15 cl de crème fraîche. Mélangez bien la préparation. **Tapissez un moule à cake de film alimentaire**. Versez-y la préparation au chocolat et au pain d'épice. Recouvrez de film alimentaire pour éviter les transmissions d'odeurs. Placez au réfrigérateur pendant au moins 6 h pour que la pâte durcisse.

4 Le service
Démoulez délicatement la terrine en vous aidant du film alimentaire. **Découpez-la en tranches à l'aide d'un couteau à longue lame trempé dans de l'eau chaude**. Posez une tranche sur chaque assiette. Décorez d'un kumquat ouvert en fleur. Saupoudrez l'ensemble de sucre glace et servez bien frais.

Pour changer

- Écrasez dans la préparation 2 bananes citronnées et servez la terrine avec quelques rondelles de bananes épluchées au dernier moment.
- Incorporez des raisins secs préalablement ramollis dans du thé chaud et du rhum.

L'avis du gourmet

Chocolat, pain d'épice et rhum forment un bel ensemble dont un verre de vieux rhum ambré soulignera l'harmonie. Pour une note raffinée, nappez cette terrine d'une sauce caramel obtenue en liquéfiant du caramel avec de la crème liquide.

Secrets de fabrication

- Cette recette très simple est réalisable par tout cuisinier, débutant ou amateur. Seule contrainte : le temps de repos au froid, indispensable pour que les matières grasses de la crème fraîche, du beurre et du chocolat se raffermissent.
- Vous pouvez remplacer le pain d'épice par des biscuits à la cuillère ou des macarons.

Pour les enfants

S'il y a des enfants parmi les convives, remplacez le rhum par du jus d'abricot ou tout autre jus de fruits.

© MMV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément. Dz 677 038-12.

amandon

Une présentation très mode pour cet **entremets d'origine médiévale** servi dans des verres à limonade.

ingrédients pour 6 personnes

- 12 abricots bien mûrs
- 150 g d'amandes blanches mondées
- 3 cuil. à soupe d'amandes effilées
- 2 cuil. à soupe de sirop d'orgeat
- 8 g de feuilles de gélatine
- 50 cl de lait
- 15 cl de crème fraîche liquide
- 100 g de sucre en poudre

matériel :
6 verres de service / mixer

Assez facile	★★☆
Coût	
Préparation	50 min
Réfrigération	2 h
Cuisson	15 min

1 Le carpaccio d'abricots

Rincez 12 abricots et essuyez-les. Coupez-les en deux et dénoyautez-les. Disposez-les bien à plat dans une grande boîte en plastique. Placez celle-ci au congélateur et faites durcir les abricots pendant au moins 40 min. **Lorsqu'ils sont durs, tranchez-les en très fines lamelles.** Réservez sur une assiette au réfrigérateur.

2 Le lait d'amande

Versez **50 cl de lait dans une casserole et ajoutez 150 g d'amandes blanches.** Portez à ébullition, éteignez et laissez infuser à couvert pendant 10 min. Versez cette préparation dans le bol d'un mixeur. Ajoutez 100 g de sucre en poudre, 2 cuil. à soupe de sirop d'orgeat et mixez très finement. Réservez dans un saladier.

3 Le blanc-manger

Faites tremper 8 g de feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 5 min. Prélevez **10 cl du lait d'amande, faites-le chauffer dans une casserole et ajoutez la gélatine bien essorée.** Mélangez, puis incorporez au reste du lait d'amande. Fouettez 15 cl de crème fraîche liquide et incorporez-la également dans le mélange précédent.

4 Le montage

Versez un peu de blanc-manger au fond des verres et placez 15 min au réfrigérateur. Recouvrez ensuite de lamelles d'abricots puis à nouveau de blanc-manger. Faites prendre 20 min au froid. Renouvelez l'opération. Décorez de lamelles d'abricot, parsemez d'amandes effilées et réservez au froid jusqu'au service.

EDITIONS ATLAS

Pour changer

Pour des couleurs plus tranchées, ajoutez dans le verre quelques cerises, fraîches ou confites.

L'avis du gourmet

Un sauternes accompagnera bien la saveur de l'abricot, tandis qu'un gewurztraminer complétera particulièrement bien celle de l'amande.

Secrets de fabrication

- Pour un mélange lisse et onctueux, incorporez la crème fouettée lorsque la préparation initiale (après l'ajout de la gélatine) est à 20 °C.
- Goûtez les abricots après les avoir tranchés et saupoudrez-les de sucre glace s'ils ne sont pas assez sucrés.
- Augmentez la quantité d'abricots selon la hauteur de vos verres.
- La présence de sirop d'orgeat n'est pas indispensable mais celui-ci accentue le goût de l'amande tout en restant discret.

Pour le service

- Servez ce dessert avec des cuillères à long manche.
- Accompagnez ces entremets de macarons ou de petits financiers.

© MMV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément. Atlas: D2 677 013 09

bavarois à la mangue

Le délicat parfum de la mangue allié à une texture mousseuse fait de ce bavarois un dessert exquis et raffiné.

ingrédients pour 4 personnes

- 1 grosse mangue
- 70 g de framboises fraîches
- 1/4 de litre de glace à la vanille
- 4 feuilles de gélatine
- 1 gros blanc d'œuf
- 1 cuil. à soupe de jus de citron

matériel :
robot ménager / batteur électrique / petit moule à charlotte de 60 cl / passoire fine

Expérimenté ★★★

Coût

Préparation 20 min

Réfrigération 6 h

bavarois à la mangue

pour 4 personnes

1 La préparation de la mangue

Mettez 4 feuilles de gélatine à tremper dans une jatte d'eau froide. Pelez 1 grosse mangue. **Tranchez la chair de chaque côté plat du noyau et récupérez également la chair tout autour du noyau.** Mettez la chair dans le bol du robot ménager et faites tourner l'appareil pour obtenir une purée.

2 La gélatine

Mesurez 30 cl de purée de mangue. Versez-la dans une casserole. Ajoutez 1 cuil. à soupe de jus de citron. Faites tiédir doucement. Prenez la gélatine avec vos doigts, essorez-la en la pressant et ajoutez-la à la purée de mangue. **Remuez avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que la gélatine soit fondue.**

3 Le bavarois

Laissez fondre 1/4 de litre de glace à la vanille à température ambiante. **Passez la purée de mangue à la passoire fine pour éliminer les fibres, en remuant avec une cuillère en bois.** Mélangez avec la glace à la vanille. Battez 1 gros blanc d'œuf en neige assez ferme. Incorporez-le délicatement à la purée de mangue.

4 Le démoulage

Versez la préparation dans un petit moule à charlotte côtelé. Mettez au réfrigérateur et laissez prendre le bavarois pendant au moins 6 h. Au moment de servir, trempez le moule 10 secondes dans de l'eau chaude et **retournez-le sur un plat.** Entourez le bavarois de framboises et servez sans attendre.

EDITIONS ATLAS

Votre marché

Choisissez une grosse mangue mûre à point ou 2 mangues de taille moyenne, souples au toucher et au parfum agréable. Vous pouvez les acheter à l'avance et les laisser achever de mûrir à température ambiante.

L'avis du gourmet

Les amateurs de la mangue seront conquis par la saveur de ce bavarois qui préserve parfaitement les caractéristiques de ce magnifique fruit exotique. Servez en même temps un jurançon blanc, sec ou moelleux.

Secrets de fabrication

- Vous pouvez faire fondre la glace à la vanille quelques secondes au four à micro-ondes à pleine puissance.
- Utilisez une cuillère à soupe pour incorporer le blanc en neige à la préparation. Travaillez de haut en bas, en coupant, sans tourner ni battre.
- Avant d'y verser la préparation, passez l'intérieur du moule sous l'eau froide et ne l'essuyez pas : le bavarois se démoulera ensuite plus aisément.
- Vous pouvez également utiliser un moule en plastique à fond amovible.

© MMV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie «Chocolat, pâtisserie et confiserie». Ne peut être vendu séparément. Atlas: D2 677 012-08.

petits pots de crème riches en chocolat

Pour les nostalgiques des desserts à l'ancienne, **une crème onctueuse confectionnée avec le meilleur chocolat**... d'une simplicité enfantine !

ingrédients pour 6 personnes

- 150 g de chocolat noir
- 1 litre de lait
- 6 œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé

matériel :
6 ramequins en porcelaine / bain-marie / fouet à main / chinois / aluminium ménager / grille / film alimentaire

Facile	★★☆
Coût	
Préparation	20 min
Cuisson	1 h
Réfrigération	1 h

Le lait chocolaté

Cassez 150 g de chocolat noir en s morceaux et placez-le dans une avec 10 cl de lait. **Faites fondre au -marie en remuant régulièrement cuillère en bois** jusqu'à l'obtention e crème lisse. Ajoutez le reste du et portez à ébullition sur feu doux emuant de temps en temps.

2 La crème au chocolat

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Cassez 6 œufs dans une jatte et battez-les au fouet à main. Versez-y 100 g de sucre en poudre et 1 sachet de sucre vanillé. Fouettez jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. **Incorporez alors le lait bouillant chocolaté et mélangez vivement au fouet.**

La cuisson des crèmes

À l'aide d'un chinois, filtrez neusement la crème au chocolat. **sez une louche pour la répartir 6 ramequins.** Recouvrez les pots minium ménager. Posez-les dans plaque creuse contenant 1 cm d'eau. s cuire environ 1 h au bain-marie, u'à ce que la crème ait pris.

4 La réfrigération

Ôtez les pots de crème du four. **Laissez-les refroidir entièrement sur une grille, à température ambiante.** Couvrez les pots d'une pellicule de film alimentaire et entreposez-les au réfrigérateur pendant au moins 1 h. Servez les crèmes bien froides dans les ramequins de cuisson, sans les démouler.

Pour changer

Parfumez le lait chocolaté avec un bâton de cannelle que vous laisserez infuser quelques minutes.

L'avis du gourmet

Joliment présentées en ramequins individuels, ces crèmes onctueuses s'accompagnent volontiers de langues de chat ou de gaufrettes légères. Au dernier moment, décorez-les d'une volute de crème fouettée.

Secrets de fabrication

- Vérifiez la cuisson en touchant du bout des doigts le centre de la crème : il doit présenter une légère résistance.
- Préparez les crèmes 24 h à l'avance : elles seront encore meilleures !

Votre marché

- La réussite de ce dessert tient à l'excellence des ingrédients. Le choix du chocolat est primordial.
- Sélectionnez un chocolat contenant 70 % de cacao.
- Pour gagner en onctuosité, utilisez du lait entier. Préférez le lait frais pasteurisé au lait de longue conservation.
- Choisissez des œufs très frais, issus de poules élevées en liberté.

© MMV Literary Rights International, printed in US. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément. Atlas. D2 677 012-01.

clafoutis limousin

Un dessert de terroir simple et authentique
pour un déjeuner en plein air ou un buffet campagnard.

ingrédients pour 8 personnes

- 500 g de cerises noires
- 3 œufs
- 25 cl de lait
- beurre pour le moule
- 100 g de sucre en poudre
- 20 g de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé
- 125 g de farine
- 1 pincée de sel

matériel :
moule de 22 cm de diamètre / fouet à main

Facile ★★★
Coût

Préparation 30 min
Cuisson 40 min

1 Les cerises

Rincez brièvement 500 g de cerises, égouttez-les et épongez-les sur un torchon propre. Équeutez-les mais laissez-les entières, selon la tradition limousine, car leurs noyaux donnent un goût excellent au clafoutis. **Saupoudrez-les de 25 g de sucre en poudre.** Laissez macérer 10 min environ.

2 La pâte

Dans un saladier, cassez 3 œufs et ajoutez 50 g de sucre en poudre et 1 sachet de sucre vanillé. Mélangez à l'aide d'un fouet à main. **Tamisez 125 g de farine** et ajoutez 1 pincée de sel. Mélangez les œufs avec la farine. Incorporez progressivement 25 cl de lait, et mélangez de nouveau.

3 Le montage

Faites préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Beurrez soigneusement un moule de 22 cm de diamètre environ et **saupoudrez-le de 25 g de sucre en poudre**. Répartissez les cerises en une couche uniforme au fond du moule beurré et sucré. Versez par-dessus la préparation précédente.

4 La cuisson

Glissez le moule dans le four préchauffé et faites cuire de 35 à 40 min. **Vérifiez la cuisson du clafoutis en piquant la pâte avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche.** En fin de cuisson, sortez le clafoutis du four. Laissez-le tiédir avant de le saupoudrer de 20 g de sucre glace.

Pour changer

Sur le même principe, vous pourrez réaliser des clafoutis aux pommes, aux poires, aux prunes ou aux abricots.

L'avis du gourmet

Au sortir du four, le clafoutis limousin apparaît, tout doré, fleurant bon le noyau. Ce gâteau traditionnel se déguste avec un verre de vin rouge ou un guignolet.

Secrets de fabrication

- Pour un clafoutis plus aérien, battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement dans la pâte à la fin du mélange.
- Pour une pâte riche et onctueuse, remplacez le lait par de la crème fraîche.
- Obtenez une pâte très moelleuse en la laissant reposer 1 à 2 h avant la cuisson.
- En revanche, ne patientez pas trop après la cuisson. C'est tiède que le clafoutis donne le meilleur de lui-même.

Pour le décor

Osez une présentation originale : n'ôtez pas les queues des cerises et plantez les fruits dans la pâte, queues dépassant vers le haut.

© MMV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément. Atlas D2 677 011-09.

marquise au chocolat, sabayon au Cointreau

Une crème riche en chocolat, parfumée à la liqueur d'orange et escortée d'un sabayon tiède et mousseux… Un classique remis au goût du jour !

ingrédients pour 4 personnes

- 200 g de chocolat noir
- 6 cuil. à soupe de Cointreau
- 30 g d'écorces d'orange confite
- 2 cuil. à soupe de cacao amer
- 3 œufs + 5 jaunes
- 100 g de beurre ramolli
- 100 g de sucre en poudre
- 40 g de sucre glace

matériel :
bain-marie / batteur électrique / moule à charlotte

Assez facile	★★☆
Coût	
Préparation	1 h
Cuisson	10 min
Réfrigération	6 h

marquise au chocolat

pour 4 personnes

1 La préparation de la marquise

Cassez 200 g de chocolat noir en morceaux et faites-les fondre au bain-marie. **Lissez-les à la cuillère en bois pour obtenir une pâte homogène.** Dans une jatte, réduisez 100 g de beurre ramolli en pommade. Ajoutez 3 jaunes d'œufs et 40 g de sucre glace. Mélangez soigneusement.

2 La finition et la réfrigération

Versez le chocolat fondu dans la jatte et incorporez-le au mélange précédent. Parfumez de 2 cuil. à soupe de Cointreau. Montez 3 blancs d'œufs en neige ferme. Incorporez-les délicatement. **Transvasez la préparation dans un moule à charlotte.** Placez-la au réfrigérateur et laissez prendre 6 h.

3 La préparation du sabayon

Mettez 5 jaunes d'œufs dans une jatte avec 4 cuil. à soupe de Cointreau et 100 g de sucre. Fouettez quelques instants à petite vitesse au batteur électrique. Lorsque le mélange devient mousseux, **posez la jatte sur un bain-marie frémissant et laissez cuire 10 min en fouettant jusqu'à épaississement.**

4 Le démoulage et le décor

Au dernier moment, sortez la marquise du réfrigérateur et démoulez-la sur un plat. **Saupoudrez de 2 cuil. à soupe de cacao amer tamisé à travers une passoire.** Émincez 30 g d'écorces d'orange confites et posez-les au centre. Accompagnez du sabayon chaud ou tiède.

Au marché

• Sélectionnez un chocolat à dessert riche en cacao. Préparez la marquise avec des œufs très frais car ceux-ci sont utilisés crus.

L'avis du gourmet

La marquise au chocolat s'accorde avec tous les alcools : en fonction de vos goûts, remplacez le Cointreau par du calvados, de l'armagnac ou du kirsch. Décorez la surface de l'entremets avec des copeaux de chocolat noir ou des griottes. Accompagnez de gaufrettes ou de cigarettes en chocolat.

Secrets de fabrication

• Tapissez le fond et la paroi du moule de papier sulfurisé beurré. Pour démouler la marquise, glissez la lame d'un couteau le long de la paroi et plongez le moule quelques instants dans de l'eau chaude.

• Une autre astuce consiste à chemiser l'intérieur du moule de film alimentaire. Pour démouler, retournez l'entremets sur un plat et ôtez délicatement le film.

• Vous pouvez préparer la marquise 24 h à l'avance. En revanche, le sabayon doit être réalisé au dernier moment.

© MMV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément. Atlas. D2 677 on -03.

EDITIONS ATLAS

nuages sur un océan de chocolat

Ces œufs en neige truffés de kumquats confits se balancent doucement sur un délicieux océan de crème au chocolat.

ingrédients pour 4 personnes

- 100 g de chocolat noir
- 3 kumquats confits
- 2 cuil. à soupe de Grand Marnier
- 2 œufs + 2 blancs
- 2 cuil. à soupe de sucre en poudre
- 1 pincée de sel

matériel :
batteur électrique / sauteuse / bain-marie / 4 coupes individuelles

Facile	★★★
Coût	
Préparation	15 min
Cuisson	6 min

1 Les blancs d'œufs

Coupez 3 kumquats confits en très petits morceaux. Cassez 2 œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez 2 autres blancs et 1 pincée de sel aux 2 blancs précédents. **Battez-les en neige en y ajoutant 2 cuil. à soupe de sucre.**

2 La neige

Continuez à fouetter jusqu'à ce que la neige soit bien ferme. **Incorporez délicatement les kumquats.** À l'aide d'une grande cuillère, façonnez les blancs en neige en 4 portions égales, en forme d'île ou de nuage.

3 La cuisson des nuages

Portez de l'eau à ébullition dans une sauteuse. Réduisez le feu sous la sauteuse et plongez les nuages dans l'eau juste frémissante. Laissez cuire 3 min, retournez les nuages et prolongez la cuisson de 3 min. **Retirez-les avec une écumoire.**

4 Le chocolat

Cassez 100 g de chocolat en morceaux dans une jatte supportant la chaleur, ajoutez-y 2 cuil. à soupe d'eau et faites fondre au bain-marie. Lorsque le chocolat est en crème, **ajoutez 10 cl d'eau en remuant avec une cuillère en bois.**

5 La crème

Incorporez au chocolat fondu, l'un après l'autre, 2 jaunes d'œufs, en remuant à chaque adjonction. Faites épaissir légèrement la crème au-dessus du bain-marie frémissant, en remuant constamment avec la cuillère.

6 La finition

Ôtez la jatte du feu, versez 2 cuil. à soupe de Grand Marnier, mélangez et laissez tiédir. **Répartissez la crème au chocolat dans des coupes individuelles.** Avant de servir, déposez par-dessus les œufs égouttés.

EDITIONS ATLAS

Votre marché

- Si vous ne trouvez pas de kumquats confits, utilisez de l'écorce d'orange confite ou râpez très finement le zeste d'une orange non traitée.
- Choisissez un bon chocolat noir « dessert », comportant au moins 54 % de cacao.

L'avis du gourmet

Ces œufs à la neige se dégustent tels quels à l'heure du dessert, délicieusement parfumés sur la crème au chocolat tiède ou froide.

Secrets de fabrication

- Inutile de prendre des œufs très frais pour cette recette car les blancs risqueraient de s'éparpiller pendant la cuisson.
- Évitez de battre les œufs pendant l'incorporation des kumquats ; il faut travailler délicatement pour ne pas faire retomber la neige.
- L'eau ne doit absolument pas bouillir durant la cuisson des nuages : elle doit juste frémir.
- Lorsque les œufs sont cuits, déposez-les sur un linge propre plié pour qu'ils s'égouttent, puis reprenez-les et laissez-les en attente sur une assiette, en évitant qu'ils ne se touchent.

© MMV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément. Atlas. DJ 677 012-06.

bavarois au chocolat

Typique dessert d'autrefois, le bavarois reste un entremets léger toujours apprécié, particulièrement savoureux au parfum chocolat.

ingrédients pour 4 personnes

- 50 g de cacao en poudre
- 2,5 feuilles de gélatine
- 20 cl de crème fleurette
- 20 cl de lait
- 2 jaunes d'œufs + 1 blanc
- 60 g de sucre en poudre

matériel:

fouet à main / batteur électrique / passoire fine / petit moule décor

Facile	★★★
Coût	
Préparation	25 min
Cuisson	10 min
Réfrigération	4 h

bavarois au chocolat

pour 4 personnes

1 La gélatine

Mettez 2,5 feuilles de gélatine ramollir dans un bol d'eau froide. ortez 20 cl de lait à ébullition. Mettez jaunes d'œufs dans un saladier, ajoutez 0 g de sucre et battez jusqu'à ce que mélange blanchisse et mousse.

2 Préparation de la crème

Incorporez 50 g de cacao en poudre en le tamisant à travers une petite passoire fine. Versez doucement le lait bouillant sur le mélange, en remuant toujours. Reversez le tout dans la casserole où a bouilli le lait.

3 Cuisson de la crème

Faites chauffer à feu doux en muant sans cesse. **Dès que la crème ppe la cuillère** et commence à frémir, tirez la casserole du feu. Égouttez gélatine, ajoutez-la et mélangez.

4 La crème fleurette

Filtrez la crème à travers une passoire fine, au-dessus d'un saladier, et laissez-la refroidir. **Fouettez 20 cl de crème fleurette** jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume et forme des pics.

5 Finition du bavarois

Incorporez délicatement la crème uettée à la crème au chocolat bien oide. Battez 1 blanc d'œuf en neige s trop ferme et incorporez-le égale- ent. Versez la préparation dans un oule décor. Mettez au réfrigérateur.

6 Le démoulage

Laissez prendre le bavarois pendant 4 h. Démoulez-le au moment de servir: trempez le moule 10 secondes (pas plus) dans de l'eau chaude mais non bouillante, posez un plat renversé dessus et retournez le tout. **Ôtez le moule.**

EDITIONS ATLAS

Secrets de fabrication

- Mettez la crème fleurette dans le congélateur 15 min avant de la fouetter pour qu'elle soit bien froide: elle montera mieux et plus vite. De même, entreposez au frais le récipient dans lequel vous la fouetterez.
- Ne négligez pas de tamiser le cacao en poudre qui s'agglomère très facilement et filtrez la crème une fois terminée pour éliminer les quelques grumeaux restants.
- Au moment du démoulage, veillez à bien positionner le plat sur le bavarois car vous ne pourrez plus bouger celui-ci lorsqu'il sera démoulé !

L'avis du gourmet

Relevez le bavarois d'une pointe de cannelle ou/et de vanille pure ajoutées à la crème juste à la fin de la cuisson. Accompagnez ce bavarois de petits sablés ou de tuiles et d'un vin doux naturel servi à une température de 16 °C.

© MMV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Chocolat pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément. Photos : F. Bertram / Atlas. D2 677 006-07

Pour le décor

Garnissez le bavarois de rosettes de crème Chantilly que vous poserez avec une poche munie d'une douille, cannelée de préférence.

bavarois au caramel

Sous une présentation sophistiquée se cache un dessert à l'ancienne, crémeux et parfumé. La saveur du caramel ajoute son charme à ce bavarois aérien.

ingrédients pour 4 personnes

- 4 feuilles de gélatine
- 20 cl de crème fleurette très froide
- 30 cl de lait entier
- 3 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre en poudre + 3 cuil. à soupe
- 3 gouttes de jus de citron

matériel :
fouet électrique / passoire fine / moule à décor

Assez facile ★★☆

Coût

Préparation 25 min
Cuisson 25 min
Réfrigération 12 h

bavarois au caramel

pour 4 personnes

1 Le caramel

Faites tremper 4 feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Mettez 100 g de sucre dans une casserole à fond épais avec 3 cuil. à soupe d'eau. Laissez fondre à feu moyen, portez à ébullition et **ajoutez 3 gouttes de jus de citron.** Laissez cuire le sucre jusqu'à ce qu'il ait une belle couleur ambrée.

2 La crème

Éteignez le caramel en y versant 3 cuil. à soupe d'eau froide, remettez-le sur le feu et remuez jusqu'à ce qu'il soit bien liquide. Faites chauffer 30 cl de lait. Fouettez 3 jaunes d'œufs avec 3 cuil. à soupe de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse. **Versez le lait par-dessus en remuant.**

3 La cuisson

Reversez la crème dans la casserole et faites cuire jusqu'à ce qu'elle nappe la cuillère, en évitant l'ébullition. Ajoutez le caramel en remuant avec un fouet à main. Égouttez la gélatine entre vos doigts et incorporez-la à la crème chaude. Filtrez dans une passoire fine et laissez refroidir.

4 La finition

Fouettez 20 cl de crème fleurette jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Incorporez-la délicatement à la crème froide. **Transvasez le tout dans un moule à décor.** Laissez prendre 12 h au réfrigérateur. Pour servir, trempez le moule 10 secondes dans de l'eau chaude et retournez-le sur un plat.

Pour le décor

Le bavarois peut être présenté nature, mais vous pouvez le garnir de quelques framboises, d'une grappe de groseille givrée ou encore de quelques pralines.

L'avis du gourmet

Vous pouvez parfumer plus intensément ce bavarois en y ajoutant 2 cuil. à soupe de rhum. Un loupiac ou un quarts-de-chaume s'harmoniseront avec le côté très crémeux de cet entremets.

Secrets de fabrication

- Évitez soigneusement de laisser bouillir la crème au caramel.
- Avant d'y verser la préparation, passez le moule sous l'eau froide et ne l'essuyez pas : le bavarois se démoulera plus facilement.
- Pour un démoulage facile, utilisez un moule à charlotte en plastique dont le fond et le dessus sont pourvus d'un couvercle : en ôtant le petit couvercle du fond, l'appel d'air fera descendre le bavarois.
- Si votre bavarois ne descend pas, décollez le bord avec la pointe d'un couteau.

© MMV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie «Chocolat, pâtisserie et confiserie». Ne peut être vendu séparément. D2 677 0008 10.

EDITIONS ATLAS

rème brûlée au chocolat

fumée au chocolat, une crème onctueuse recouverte d'une croûte de caramel croquant. Pour faire plaisir aux plus gourmands!

dients pour 5 personnes

- cacao amer
- café d'extrait de vanille liquide
- s d'œufs
- crème fraîche liquide
- cassonade
- soupe de sucre semoule
- pour les ramequins

matériel :
fouet à main / 5 ramequins en terre vernissée / louche

Assez facile	★★☆
Coût	
Préparation	35 min
Cuisson	45 min
Réfrigération	2 h

Le mélange au cacao

Versez 60 cl de crème liquide et cuil. à café d'extrait de vanille dans e casserole. Faites chauffer à feu ux. Dans une jatte, mélangez au uet à main 8 jaunes d'œufs et 90 g cassonade. **Lorsque le mélange anchit et devient crémeux, ajoutez g de cacao amer.** Mélangez gneusement.

2 La crème chocolatée

Ôtez la crème liquide du feu lorsqu'elle commence à fumer. **Versez-la doucement dans la jatte en mélangeant au fouet à main** jusqu'à l'obtention d'une crème chocolatée, lisse et onctueuse. Beurrez le fond et la paroi de 5 ramequins en terre vernissée. Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6).

3 La cuisson

À l'aide d'une louche, répartissez préparation dans les moules en les nplissant presque jusqu'au bord. issez-les dans le four avec précaution. ites cuire environ 45 min, jusqu'à ce e les crèmes aient pris. Laissez-les froidir sur une grille et placez-les au frigérateur pendant 2 h.

4 La caramélisation

Au dernier moment, sortez les ramequins du réfrigérateur. **Saupoudrez chaque crème de 1 cuil. à soupe de sucre semoule.** Faites-les caraméliser quelques minutes sous le gril du four, jusqu'à ce qu'une fine pellicule dorée les recouvre en surface. Placez les crèmes sur des assiettes et servez.

Secrets de fabrication

- Glissez les ramequins avec précaution dans le four car la préparation est très liquide.
- En fin de cuisson, la crème doit garder une certaine souplesse au toucher.
- Attendez le refroidissement complet avant de mettre les ramequins au réfrigérateur.
- En caramélisant sous le gril, la crème a tendance à se réchauffer. Mettez-la 30 min au réfrigérateur pour pouvoir la servir bien fraîche.
- Il est possible de caraméliser les crèmes à l'aide d'un chalumeau : de nombreux professionnels utilisent cette méthode !

L'avis du gourmet

Parfumez la crème avec 1/2 cuil. à café de cannelle en poudre ou le zeste finement râpé de 1 orange. En accompagnement, proposez des gaufrettes ou des croquants aux amandes.

Tour de main

Surveillez attentivement la formation du caramel. Au besoin, protégez le pourtour des ramequins avec de l'aluminium ménager. En effet, contrairement à ce que son nom indique, la crème ne doit surtout pas brûler !

© MMV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément. D2 677 026-01